基本的には伝統のある日本料理の形を 敷居も価格も高いという観念を払拭し 崩すことはできませんが、日本料理は ていく調理技術の開発が求められてい 1 従来の金平牛蒡の庖丁したサイズ。

二〇世紀後半から欧米の肉を中心と

ある素朴な料理を、 材で家庭や居酒屋でも国民的に人気の まで味がよく浸みて、巻いた肉との味 八幡巻風にして豚の三枚肉で巻いたも ながらも郷愁を誘う素朴な味を提供し ハーモニーを安価な価格で提供でき 今回は繊切りにした金平牛房を 繊切りにすることで野菜の中 目先と形態を変え

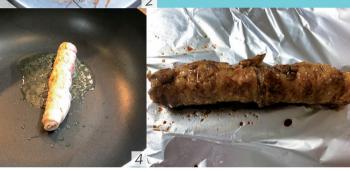
の開発とともに、なるべく多種の料理 スタイルに合わせた原価率で目玉商品 を提供できるのかがプロの調理師です。 の料理にしわ寄せがきてしまい上 設定すればよいわけですが、それでは他 も仕入れできる食材で、各店舗の営業 転しません。価格が安定していてどこで 目玉商品を作り出すのは簡単で、 (原価率一○○%により近く)

る時代でもあると思います そこで二回にわたり、身近にある食



❷ 繊切りにした牛蒡と人参。

- 3 ②を金平にして三枚肉で巻く。
- 4 ③の三枚肉で巻いた金平をフライパン にサラダ油を敷いて焼く。
- **5** 三同割で照りがつくように焼き上げる。
- 6 焼き上がった金平牛蒡肉巻。



クに向けて、 食べたいと」いう、 の目的の一つとして「日本食を食べる、 録されたことも相まって、 がユネスコから世界無形文化遺産に登 びるなかで、二〇一三年一二月に和食 類や魚介を中心とした和食が脚光を浴 の増加が予想されることから、外国人向 した食生活の弊害が叫ばれてきたて、 そして、二○二○年の東京オリンピッ 健康志向の観点から大豆、 世界中から和食へ 訪日観光客

と、プロフェッショナルカリキュラムの に興味のある方の一般的なカリキュラム たいとの声をよく耳にしますので、和食 現在、海外のシェフも日本料理を習い

ルを考えたのがこのプロジェクトです。 日本の料理人から直接習える和食スクー は、和食を習いたいという外国の方も多 けのビジネスを展開していこうとの発想 いのではないかという逆転の発想から、 和食を食べたい人も多いということ さらに多くの外国人観光客

WASABI

COOKING CLASS

Learn Japanese Traditional Cuisine with our top chef Hirotake

At Spark Lounge 3 Chome-30-9 Asakusa Taito-ku Tokyo-to 111-0032







譋

る効果を生み出し、SNSでお客様自

原価には、標準原価と実際原価があり、前回は標準原価率について考察しましたので、 今回は実際原価について考えてみましょう。

食材の仕入れ価格や料理に係っている経費を知ることによって、食材の管理や食材ロス 削減を見通しが立ちます。そして、個別メニューの標準原価率に対して実際原価率を対比 することによって、料理量目を性格に出すことが出来るわけです。

実際原価率は正確な棚卸から。在庫数字の目安は2~3日位が好ましいです。在庫と は現金と同一と考えましょう。

- (前月棚卸額+当月仕入れ額) 当月棚卸額=当月実際原価
- 当月実際原価÷当月売上高×100=当月実際原価
- ◎ 次回は例題を交えて復習します。オーダーミスやオーバーポーション等で、 また仕入れミス等で、営業しながら知らずと原価が上がることがあります。 定期的、最低でも月に一回は行いましょう。